Blätterteig-Quiche

Kategorie: Aufläufe und Ofengerichte - Aufwand: gering - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

300 g	TK-Blätterteig
2	kleine rote Paprikaschoten
2	kleine Zucchini
1 Bund	Frühlingszwiebeln
125 g	Käse
2 Stiele	Thymian
3	Eier
125 ml	Milch
100 g	Sahne
	Salz & Pfeffer

(Angaben für 4 Personen)

Wenn keine Zeit ist, um selbst einen Teig zuzubereiten, dann ist Tiefkühlblätterteig eine schnelle Alternative. Die Quiche lässt sich auch lecker mit anderen Gemüsesorten zubereiten.

Zubereitung

Die Blätterteigplatten auftauen lassen. Inzwischen das Gemüse waschen und in Stücke bzw. Scheiben schneiden. Die Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Eier, Milch und Sahne verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Ein Drittel des Käses einrühren.
Eine gefettete Quicheform mit den Blätterteigplatten auslegen. Das Gemüse darauf verteilen und mit der Käse-Eiermilch begießen. Den restlichen Käse darüber streuen und die Quiche im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 160°C/Gas: Stufe 3) etwa 40 Minuten backen. Bereitet man die Quiche für viele Personen zu, so ist es einfacher, statt einer Quicheform ein Backblech zu verwenden.